

MENÜPLAN

vom 23.04.18 bis 26.04.18 / 17. Woche

www.laendlegastronomie.at

Die Bio Zutaten werden durch die
Austria Bio Garantie überprüft.

Ländle Gastronomie - Hochschulstr.1
05572/7929370 info@fhv-mensa.at

Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet

Montag	Putenrahmgeschnetztes Schweinesteak mit Zwiebeljus GLO	Teigwaren Gnocchi ZucchiniGemüse ACG	Kaspressknödel ACG
Dienstag	Gekochter Tafelspitz mit Kren Hühnersteak Currysauce LOG	Salzkartoffeln Butterreis Cremespinat GLA	Kichererbsen-Tomateneintopf LO
Mittwoch	Mexikanisches Rindergeschnetztes Schweinekarreesteak Jus	Spirelli Nudeln Polenta Taler Rahmgemüse ACG	Asia Reispfanne mit Koriander FN
Donnerstag	Lasagne al forno Putensteak Tomatensauce ACGLO	Kohlrabigemüse Couscous G	Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta ACGLO

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern in Kantine - *unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.*

<< i luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< i luag druf >>

Legende der Allergene

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse